

persönlich

✉ Bergische Landeszeitung, An der Gohrmühle 10,
51465 Bergisch Gladbach, redaktion.rhein-berg@ksta-kr.de



Zur Adventszeit gehört der Stollen. Die Auswahl ist groß, es gibt ihn mit Schokoglasur oder Puderzucker, mit Marzipan oder ohne.

Foto: Christopher Arlinghaus

Harte Prüfung für süßen Klassiker

Süße Düfte ziehen durch die Verkaufsräume der RheinBerg-Galerie. Auf den Tischen im Erdgeschoss stapeln sich wahre Meisterwerke der heimischen Bäckerzunft: Stollen – große, kleine, mit Marzipan und ohne, mit Schokolade oder Zuckerüberzug, immer mit Rosinen im Überfluss. Das hat schon sehr viel Weihnachtliches, dieses Bild.

Alle diese Prachtstollen sind in den vergangenen Tagen in den Backstuben der Meisterbetriebe entstanden, von Fachleuten durchgeknetet und dekorativ arrangiert. Beste bergische Handarbeit, geleistet von Mitgliedsbetrieben der Bäckerinnung Bergisches Land. Heute dürfen die Stollen verkostet werden.

Die Leckerei für den adventlichen Kaffeetisch zu bewerten, ist eine ganz andere Sache. Fast könnte man ihn den Meisterverkoster der Christstollen nennen. Karl-Ernst Schmalz vom Deutschen Brotinstitut in Weinheim ist seit 30 Jahren in ganz Deutschland unterwegs, um die Stollen der Innungsbetriebe zu bewerten. Ihm macht keiner etwas vor, er kennt alle Tricks. Wobei die bergischen Meisterbetriebe gar keine Tricks nötig haben: Sie verstehen ihr Fach und liefern für die Prüfung Wohlschmeckendes ab.

„Beim Zuckerüberzug muss auch auf die Unterseite geachtet werden“, sagt Schmalz in einer seiner wenigen Arbeitspausen. Er hebt einen der Stollen in die



Prüfer Karl-Ernst Schmalz (sitzend) und die bergischen Bäckermeister mit Stollen.

Foto: Toni Luhr

Die Ergebnisse der Prüfung

Elfmal ein „sehr gut“ und sechsmal ein „gut“ verteilte Prüfer Karl-Ernst Schmalz bei der Bewertung des klassischen Weihnachtsgebäcks in der Rhein-Berg-Galerie.
Bäckerei Norbert Müller, Overath, zweimal „sehr gut“ (Butterstollen, Butter-Kirsch-Stollen), einmal „gut“ (Butter-Mohnstollen).
Bäckerei Peter Lob, Bergisch Gladbach, zweimal „sehr gut“

(Stollen mit Marzipan, Meisterstollen).
Bäckerei Roland Horst, Bergisch Gladbach, (zweimal „gut“, Meisterstollen mit Marzipan, Meisterstollen).
Bäckerei Willeke, Leverkusen, sechsmal „sehr gut“ (Butterstollen, Butterstollen mit Marzipan, Refugium-Champagner-Stollen, Stollini, Dinkelstollen, Butterstollen mit Schokolade).
Bäckerei Kretzer, Burscheid,

„sehr gut“ (Butterstollen mit Marzipan), „gut“ (Butterstollen)
Bäckerei Eilers, Leverkusen, „gut“ (Dinkelstollen)

Für dreimal „sehr gut“ in Folge erhalten die Goldmedaille des Deutschen Brotinstituts: Bäckerei Lob für den Meisterstollen, Bäckerei Müller für den Butter-Kirschstollen, Bäckerei Willeke für den Butterstollen mit Marzipan.

Höhe und deutet auf die weiße Glasur. „Ja, so ist es gut“, erklärt er und tippt weitere Wertungsnoten in seine Tabellen. Da ist es beim Stollen nicht anders wie beim Wein: Der Gesamteindruck

ist entscheidend. Der Prüfer verkostet die Krume, er prüft Rosinen und das Marzipan, das im Herz des Stollens steckt. Bei 17 Stollen, die die Meisterbetriebe aus Rhein-Berg, Oberberg

und Leverkusen zur Prüfung eingereicht haben, ist eine faire Bewertung eine gar nicht so leichte Aufgabe. Der Experte wiegt die Stollen vorsichtig in der Hand, und wirft

einen Blick auf die Füllung. Während die Bäckermeister links und rechts in Kundengespräche vertieft sind, tippt er die Prüfergebnisse in seinen Computer ein. Die Rosinen sollten gleichmäßig im Stollen verteilt sein, der Stollen elastisch, der Gesamteindruck frisch. Dass die Prüfung für alle wichtig ist, verdeutlicht Peter Lob, der Obermeister der Innung. Das Prädikat des Prüfers soll die jeweiligen Stollen adeln. „Natürlich gibt es einen gewissen Ehrgeiz“, sagt er. Die Bestbewertung soll es schon sein, der Stollen in den Prüfungskategorien die Höchstnoten erreichen.

Bäckermeister Roland Horst stellt sich auch dem Prüfer. Zwei Christstollen hat er zur Begutachtung eingereicht, nach Traditionsrezeptur des Hauses. Wie die aussieht? Der Bäckermeister lächelt vielsagend und möchte sein kleines Christstollen-Gehemnis nicht preisgeben. Nur so viel: „Die besten Zutaten.“ Stammkunden haben sie alle, die Meisterbetriebe der Innung. „Ja, das stimmt. Viele Kunden kommen jedes Jahr wegen der Stollen zu uns“, sagt Horst. Die Erzeugnisse, die bei ihm und seinen Kollegen zur Prüfung auf dem Tisch liegen, sind keine Massenware. Drei Tage dauert die Herstellung, ehe der Stollen fertig ist. Und beim Kunden soll er ruhig noch ein paar Tage reifen.

Claus Boelen-Theile

FÜNF FRAGEN AN

Brotprüfer **Karl-Ernst Schmalz** vom Deutschen Brotinstitut

„Das Auge isst mit“

Wie ist die ideale Form des Stollens?

Er muss gleichmäßig geformt sein, die Ecken dürfen nicht flach abfallen oder abbrechen. Wird er in einer Form oder in einer Haube gebacken, muss die Masse jede Ecke ausfüllen. Das Auge isst mit.

Gibt es Traditionen, nach denen sich die Stollenbäcker richten? Ein Stollen soll von seiner Form her überlappen. Da spielen biblische Gedanken mit, der Stollen soll die Windel Christi darstellen.

Was ist bei der Oberfläche zu beachten?

Die Fett-Zucker-Schicht soll verkrusten. Nach dem Backen wird der Stollen in Butter getaucht und in Kristallzucker gewälzt. Die Zuckerschicht darf nicht fingerdick aufgetragen werden.

Was ist bei der Elastizität wichtig?

Trocken darf er natürlich nicht sein. Ein Stollen muss feine Poren haben, und saftig soll er sein. Ich schaue auch auf die Zutaten: Die Rosinen müssen zum Beispielspiel hell und klar sein.

Wieviele Stollen testen Sie im Jahr? Rund 1000 werden es sein. Nach der Weihnachtszeit geht es mit Broten und Brötchen weiter.

Interview: Claus Boelen-Theile

Gesucht wird ein neuer Fußballtipper

Der deutsche „Classico“ steht an: Borussia Dortmund gegen Bayern München, am Samstag um 18.30 Uhr. Das Topspiel ist ein besonderer Anreiz, sich am Fußball-Tippspiel zu beteiligen. Wer heute um 12 Uhr als erster in der Redaktion anruft, geht als Herausforderer ins Rennen: (0 22 02) 93 78 56 10. Getippt wird gegen Joachim Dauben-

SERIE

Wer schlägt den Sieger?

büchel oder Günter Schneeloch, hier fiel die Entscheidung gestern nach Redaktionsschluss im Spiel HSV gegen 1. FC Köln. Getippt werden, zusätzlich zum Spitzenspiel: Hannover 96 – VfL Wolfsburg, Hoffenheim 1899 – FC Augsburg, Werder Bremen – Mönchengladbach, SC Freiburg – Mainz 05, Fortuna Düsseldorf – Hertha BSC Berlin, 1. FC Nürnberg – VfB Stuttgart, RB Leipzig – Bayer Leverkusen, Eintracht Frankfurt – Schalke 04, 1. FC Köln – Dynamo Dresden, TV Herkenrath – Rödinghausen, Arnoldswiller – SV 09 Bergisch Gladbach. Egal ob Tippsieg oder nicht: Jeder Teilnehmer hat die Chance auf einmal zwei Freikarten für ein Spiel der Fußball-Bundesliga in der Saison 2019/20. (cbt)

Handwerk hilft Ehrenamtlern

Die Maler- und Lackiererinnung Bergisches Land spendet bereits seit vielen Jahren die Einnahmen der Tombola ihrer Lossprechungsfeier an den ambulanten Kinder- und Jugendhospizdienst Köln. In diesem Jahr hat die Kraftfahrzeuginnung den Betrag aufgestockt und sich die Fleischerinnung angeschlossen, die im Frühjahr vor der Rhein-Berg Galerie Pulled Pork angeboten hat. Der komplette Erlös wurde gespendet. Durch den Zusammenschluss kam eine

große Spendensumme von 2270 Euro zusammen. Der ambulante Kinder- und Jugendhospizdienst, der die Spende dankbar annahm, begleitet Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene, die lebensverkürzend erkrankt sind, sowie deren Familien. „Es verursacht mir Gänsehaut, wenn ich sehe und höre, wofür sich die Kreishandwerkerschaft einsetzt“, sagt Gabi Mies vom Kinder- und Jugendhospizdienst. Die zweite Spende, 800 Euro, die bei der Weih-

nachtsfeier gesammelt wurden, wird in über sechseinhalbtausend Kilometern Entfernung eingesetzt – in Nepal. Der Verein „Nepal & wir“ wurde von drei Handwerkern und einer Hebamme nach den schweren Erdbeben im Jahr 2015 ins Leben gerufen. Der Elektromeister Markus Laudenberg war von Augenzeugenberichten erschüttert und bereitete die Katastrophengebiete. Sichtlich berührt erzählte er von den dort herrschenden Zuständen. Hin-



Vertreter der Innungen übergaben die Spendenscheck an Gabi Mies und Markus Laudenberg (M.).

Foto: Isabelle Schiffer

ter dem Projekt stecken neben Laudenberg Hebamme Andrea Fleißgarten, Tischlermeister Martin Linden und Sanitärmeister Andreas Manjowk. Sie unterstützen den Architekten Rabin Puri bei seinem Projekt

„Berufsausbildung Nepal“. Ziel ist es, vor Ort eine Berufsschule aufzubauen. Mittlerweile gibt es eine Elektro-Klasse, eine Schnitzer- und Tischlerklasse sowie einzelne Schüler, die Bronzeguss erlernen. (fp)